

てみやげ

接待の手土産

～令和はじめての夏に贈るお中元に何を選ぶ？～ 味も見た目も進化した“ネオそうめん”

売上前年比が**2倍**と注目が集まるインパクトそうめんも登場！！

現役秘書が目利きした信頼できる手土産をご紹介しますECサイト「接待の手土産」（運営：ぐるなび）には、日々数多くの手土産を手配している手土産選びのプロである現役秘書が選んだ逸品が数多くラインナップされており、ビジネス使用だけでなく、親しい方へ贈る**季節のご挨拶**の品選びにも役立つ情報が満載。

今年は「令和」になって初めて迎える夏。お中元の品にも、定番だけど、どこか“**特別感**”を感じさせる商品に注目が集まっています。“美味しい”ことはもちろん、素材やパッケージなどこだわりのある商品は気持ちが伝わり、相手に強い印象を残します。

「接待の手土産」では、6月3日（月）よりそんな「お中元」商品選びに役立つ“特集”ページを公開。

今回は、食欲が落ちる暑い夏にぴったりな“冷たい麺”に注目。これまで「お中元」定番商品のひとつだったそうめんが、素材にこだわり、見た目も華やかな“**ネオそうめん**”に進化しています。注目のスーパーフードや貴重な国産ゴマを使った“**ヘルシーそうめん**”、またお祝いにもぴったりの鮮やかな紅白の“**縁起の良いそうめん**”など、手土産のプロである秘書が選んだ選りすぐりの3品をご紹介します。



失敗したくないお中元選びは
こちらでセレクト！

▼お中元特集サイトはこちらから
<https://temiyage.gnavi.co.jp/>

令和を祝う！紅白麺
売上前年比の2倍

縁（ENISHI）のむすび ¥3,888（税込） [株式会社柿里・富山県]



「ともに歩み織りなす未来にたくさんの花が咲きますように」と願いが込められた商品です。1本の麺が紅白になった縁起のよい合わせ麺は、花が咲いたように可愛く丸められ、うっとりするほどの美しさです。麺とつゆが1食ずつ小分けになっているので、お配り用にも最適です。ハレの日やお祝いごと、記念の品などにおすすめです。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001248/>

＜秘書のおすすめポイント＞

意匠登録もされている、他にはないデザインです。大変華やかで、特に女性には喜ばれると思います。これからの縁の意味をこめて、お祝いやご挨拶の際にぜひお渡ししたいです。（運輸 秘書歴2年3ヶ月）

パッケージも可愛い!
スーパーフード入り麺

藍のそうめん ¥2,592 (税込) [吉田食品手延工場・長崎県]



麺処の長崎県南島原市の“風味”が際立つ「藍のそうめん」。原料である藍は、近年スーパーフードとして注目の食材。原料は可能なかぎり長崎県産にこだわり、藍も地元の有機栽培のものを使用しています。藍を生地に練り込んでいるため、麺の色が鮮やかなだけではなく、藍独特の風味が口いっぱいに広がります。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001402/>

<秘書のおすすめポイント>

そうめんは様々な種類がありますが、藍が使われているというのは、これまででない真新しさを感じました。パッケージのデザイン性も高く、海外のゲストにも喜ばれそうです。(教育・研究 秘書歴8年8ヶ月)



貴重な「国産 黒ごま」使用
自慢の食感をぜひ

島原手延べ素麺セット ¥5,400 (税込) [株式会社 めんの山一 直売店 麺匠の里・長崎県]



島原手延べ麺のメーカー「めんの山一」。手延べ製法の技術により、独自の強いコシと艶、旨味を生み出した手延べそうめんの詰め合わせです。「黒ごま麺(豊穰)」は、希少な国産黒ごまの香りを麺の中に封じ込め、独特のつるんとした食感と歯ごたえが“麺通”をも唸らせるほど。職人ならではの技で作上げた逸品を贈答用にいかがでしょうか。

商品詳細：<https://temiyage.gnavi.co.jp/item/00001097/>

<秘書のおすすめポイント>

夏にお中元で贈りたいです。ただの素麺ではなく、お色も綺麗ですし、コシも強くてつるっと食べられます。贈り物として選びたいのはもちろんですが、自分用にも購入したいほど美味しく、感動しました。(不動産業 秘書歴3年2ヶ月)



【接待の手土産】

「こちら秘書室」の秘書室会員約37,000人のネットワークを活用し、現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。

年間8回にわたり、秘書室本会員による手土産品評会を開催し、多くの手土産店が出品する自信作を「上司が手持ちするビジネス使いの手土産」という観点で目利きし、誰もが知る名店の手土産から、知る人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。

また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」「入選」として発表しています。 ■接待の手土産 <http://temiyage.gnavi.co.jp/>



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp